

**Kompetenzraster Lernfeld 2**

Kompetenzbereiche	<b>LF2</b> <b>Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen</b>
<b>Rechtliche Rahmenbedingungen für das Arbeiten in der Gastronomie kennen und sie situationsbezogen anwenden</b>	Ich kann die Grundlagen der Hygiene und lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden und Räume reinigen und pflegen. Ich kann die Qualität von Lebensmitteln durch geeignete Maßnahmen erhalten. Ich kann die Grundlagen von Rechtsgeschäften benennen.
<b>Lebensmittel auswählen und sie bearbeiten</b>	Ich kann die wichtigsten Inhaltsstoffe und ihre Bedeutung benennen, kenne die Grundlagen einer vollwertigen Ernährung und kann damit mein Ernährungsverhalten bewerten. Ich kann mein Wissen in der Praxis umsetzen und Grundtechniken in der Küche mit geeigneten Arbeitsmitteln anwenden und Produkte sensorisch beurteilen.
<b>Dienstleister und Gastgeber sein</b>	Ich kann Räume anlassbezogen eindecken, gestalten und Speisen servieren.
<b>Den PC fachbezogen einsetzen</b>	Ich kann einfache Textgestaltungen und Formatierungen umsetzen.
<b>Im Team arbeiten und kommunizieren</b>	Ich kann situationsbezogen kommunizieren, übernehme selbstständig Aufgaben und bringe mich aktiv im Team ein.
<b>Arbeitsabläufe planen und gestalten</b>	Ich kann Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökologischen und ökonomischen Grundsätzen planen und gestalten.

**Lernsituation zu Lernfeld 2: Im Gastgewerbe mit Lebensmitteln umgehen**
**1. Beschreibung der Lernsituation:**

In Ihrem Ausbildungsbetrieb, einem Landgasthof in der Ferienregion Hochschwarzwald, werden für die Herbstsaison neue Speisekarten erstellt.

Kohlenhydrate in Form von Sättigungsbeilagen gehören zu jeder vollwertigen Mahlzeit. Dabei können diese Beilagen weitaus vielfältiger und abwechslungsreicher sein als die üblichen Teigwaren und Kartoffeln.

Ihr Küchenchef geht mit Ihnen die verschiedenen kohlenhydrathaltigen Nahrungsmittel durch und erwartet von Ihnen, dass Sie drei Vorschläge zur Menügestaltung in Bezug auf die Sättigungsbeilage erarbeiten. Dabei müssen Sie sich mit den ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften von Kohlenhydraten auseinandersetzen. Die verschiedenen Beilagen präsentieren Sie bei einer Mitarbeiterbesprechung mit entsprechend aufbereiteten Rezepten und Proben.

Die ernährungsphysiologischen und küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate fassen Sie für die Mitarbeiter übersichtlich in einer Mindmap zusammen.

**2. Konkrete Inhalte aus dem Lehrplan:**

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten am Modell der vollständigen Handlung die technologische und ernährungsphysiologische Bedeutung der Kohlenhydrate. Sie setzen diese Kenntnisse praxisnah um. Die Schülerinnen und Schüler planen und gestalten die Arbeitsabläufe nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen. Sie entwickeln ihre sensorische Wahrnehmung bei Produkttests. Grundtechniken in der Küche werden mit geeigneten Arbeitsmitteln angewendet.

### 3. Anzustrebende Kompetenzen:

#### **Fachkompetenz**

- Ich kann Kohlenhydrate nach ihrem Aufbau einteilen.
- Ich kenne die Aufgaben der Kohlenhydrate im menschlichen Körper.
- Ich kenne kohlenhydratreiche Lebensmittel.
- Ich kenne die küchentechnischen Eigenschaften der Kohlenhydrate.
- Ich kenne Grundregeln und Grundtechniken bei der Verarbeitung kohlenhydratreicher Lebensmittel.
- Ich kann die fertigen Gerichte sensorisch beurteilen.

#### **Sozial- und Personalkompetenz**

- Ich kann zielorientiert handeln.
- Ich kann im Team arbeiten.
- Ich kann situationsgerecht kommunizieren und kooperieren.

#### **Methoden- und Lernkompetenz**

- Ich kann die Lernsituation erfassen und Schritt für Schritt analysieren.
- Ich kann unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und meine Vorgehensweise reflektieren.
- Ich kann in kleinen Gruppen arbeiten.
- Ich kann eine Mindmap nach erlernten Regeln erstellen.
- Ich kann meine Arbeitsergebnisse vor der Klasse präsentieren.
- Ich kann Beurteilungskriterien entwickeln und reflektieren.
- Ich kann ein Feedback geben.



### 4. Arbeitsauftrag

- Ich kann Texte lesen, markieren und Schlüsselbegriffe nennen.
- Ich kann stichwortartig den Inhalt eines Textes zusammenfassen.
- Ich kann Regeln zur Strukturierung (Mindmap/Tabelle) an verschiedenen Aufgaben umsetzen.
- Ich kann Ergebnisse von Arbeitsaufträgen/Versuchen übersichtlich dokumentieren.

### 5. Prüfung der Kompetenzen

- Ich kann meine Mindmap anhand bekannter Kriterien kontrollieren.
- Ich kann den Kartoffelteig anhand bekannter Kriterien beurteilen und gegebenenfalls Korrekturen vornehmen.
- Ich kann zu den Inhalten der Lernsituation eine Klassenarbeit schreiben.

**Beispiel für Kompetenzraster Lernfeld 2 : Ich-kann-Liste**

	Am Ende der Unterrichtsstunden ...	JA 	NEIN 	kann ich nicht, weil:
Fach- kompetenz	kann ich den Aufbau der Kohlenhydrate erklären.			
	kann ich Lebensmittel dem jeweiligen Kohlenhydrat zuordnen.			
	kann ich kohlenhydrathaltige Lebensmittel aus ernährungsphysiologischer Sicht beurteilen.			
	kann ich die Aufgaben der Kohlenhydrate für den menschlichen Körper nennen.			
	kann ich ausgewählte Kohlenhydrate sensorisch beurteilen.			
Sozial- und Personalkompetenz	kann ich mit anderen im Team zusammenarbeiten.			
	kann ich sorgfältig, verantwortungsbewusst und zielorientiert arbeiten.			
	kann ich selbstständig arbeiten.			
	kann ich meine Gedanken mit einbeziehen.			
Methoden- kompetenz	kann ich in kleinen Gruppen arbeiten.			
	kann ich einen Arbeitsauftrag sorgfältig, verantwortungsbewusst und zielorientiert ausführen.			
	kann ich eine Mindmap nach erlernten Regeln erstellen und beurteilen.			
	kann ich unter Anleitung den Handlungskreislauf durchlaufen und meine Vorgehensweise reflektieren.			